

 <b>KURIKKA</b> Kurikan kaupungin ympäristöterveyspalvelut	<b>HAKEMUS</b> <b>Elintarvikelain (297/2021) 11 § mukainen toimijan elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus. Eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevä elintarvikehuoneisto:</b> <b>LIHA-ALAN LAITOS</b>
	<b>Dnro</b> (viranomaisen täyttää)

Elintarvikealan toimijan, jonka harjoittamalta elintarviketoiminnalta edellytetään elintarvikehuoneiston hyväksymistä, on haettava toimivaltaiselta valvontaviranomaiselta elintarvikehuoneiston hyväksymistä ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista. Lisäksi toiminnan keskeyttämisestä ja lopettamisesta on viivytyksettä tehtävä ilmoitus toimivaltaiselle valvontaviranomaiselle.

**Hakija täyttää soveltuvin osin**

Hyväksymishakemus koskee  toiminnan aloittamista  toiminnan olennaista muuttamista  
 muuta, mitä?

1. Toimija	Toimijan nimi		
	Osoite ja postitoimipaikka	Kotikunta	Puhelin
	Vastuuhenkilö		Puhelin
	Sähköpostiosoite		
	Laskutusosoite (jos eri kuin toimijan osoite)		
2. Y-tunnus (tai henkilötunnus)			
3. Toimipaikka	Laitoksen nimi ja yhteyshenkilö (jos eri kuin toimija)		Puhelin
	Käyntiosoite ja postitoimipaikka		
	Sähköpostiosoite		
	Laitoksen hyväksymisnumero (jos on kyseessä uusi laitos, Ruokavirasto antaa numeron)		
	Kiinteistön omistaja tai isännöitsijä		Puhelin
	Laitos sijaitsee	<input type="checkbox"/> Asuinkiinteistön yhteydessä <input type="checkbox"/> Muualla, missä?	
<input type="checkbox"/> Liikekiinteistössä			
<input type="checkbox"/> Teollisuuskiinteistössä			
4. Käyttötarkoitus	Tilojen rakennusluvan mukainen käyttötarkoitus		
5. Omavalvontasuunnitelma	Laatimis-/ päivityspäivämäärä Omavalvonnan vastuuhenkilö Omavalvontanäytteitä tutkiva(t) laboratorio(t)		

**Toiminta-alue**

 Ilmajoki  
 Kurikka

**Osoite**

 Kurikan kaupungin  
 ympäristöterveyspalvelut  
 Asematie 5  
 60800 Ilmajoki

**Sähköposti**

 terveystarkastajat@kurikka.fi  
 etunimi.sukunimi@kurikka.fi

**Internet**

 www.kurikka.fi  
 1/2023

6. Harjoitettava toiminta ja sen arvioitu laajuus	<input type="checkbox"/> Leikkaamo
	Leikattavan lihan keskimääräinen tuotantomäärä <span style="float: right;">kg/vuosi</span>
	Leikattavat eläinlajit
	<input type="checkbox"/> nautaeläimet
	<input type="checkbox"/> naudan päänlihan erottaminen
	<input type="checkbox"/> naudanlihan vapaaehtoinen merkintäjärjestelmä
	<input type="checkbox"/> sika
	<input type="checkbox"/> lammas/vuohi
	<input type="checkbox"/> lampaan ja vuohen selkäytimen poisto
<input type="checkbox"/> karioeläimet	
<input type="checkbox"/> siipikarja (esim. kalkkuna, broileri, ankka)	
<input type="checkbox"/> poro	
<input type="checkbox"/> tarhattu riista, eläinlajit (esim. villisika, strutsi, kani)	
<input type="checkbox"/> luonnonvarainen riista, eläinlajit (esim. hirvi, peura, karhu, hylje)	
<input type="checkbox"/> muu, mikä?	
<input type="checkbox"/> Jauhelihan valmistus	
Tuotantomäärä <span style="float: right;">kg/vuosi</span>	
<input type="checkbox"/> naudanlihan vapaaehtoinen merkintäjärjestelmä	
<input type="checkbox"/> Raakalihavalmisteiden valmistus	
Tuotantomäärä <span style="float: right;">kg/vuosi</span>	
Luettelo raakalihavalmisteista	
<input type="checkbox"/> Lihavalmisteiden valmistus	
Tuotantomäärä <span style="float: right;">kg/vuosi</span>	
<input type="checkbox"/> Kuumentaminen	
<input type="checkbox"/> Kylmäsavustus	
<input type="checkbox"/> Lämminsavustus	
<input type="checkbox"/> Täyssäilykkeiden valmistus	
<input type="checkbox"/> Kuivaaminen	
<input type="checkbox"/> Ilmakuivaus (esimerkiksi kinkku)	
<input type="checkbox"/> Poron kuivaliian valmistus	
<input type="checkbox"/> Kestomakkaran valmistus	
<input type="checkbox"/> Raakamakkaran valmistus	
<input type="checkbox"/> Viipalointi, siivutus	
<input type="checkbox"/> Muu, mikä?	
<input type="checkbox"/> Mekaaninen lihan erottaminen	
Tuotantomäärä <span style="float: right;">kg/vuosi</span>	
<input type="checkbox"/> Muu liha-alan valmistus	
Tuotantomäärä <span style="float: right;">kg/vuosi</span>	
<input type="checkbox"/> Gelatiinin ja/tai kollageenin valmistus	
<input type="checkbox"/> Mahojen, rakkojen ja/tai suolien käsittely	
<input type="checkbox"/> Pakastus	
Tuotantomäärä <span style="float: right;">kg/vuosi</span>	
<input type="checkbox"/> Uudelleen kääriminen ja pakkaaminen	
Tuotantomäärä <span style="float: right;">kg/vuosi</span>	

**Toiminta-alue**Ilmajoki  
Kurikka**Osoite**Kurikan kaupungin  
ympäristöterveyspalvelut  
Asematie 5  
60800 Ilmajoki**Sähköposti**terveystarkastajat@kurikka.fi  
etunimi.sukunimi@kurikka.fi**Internet**www.kurikka.fi  
1/2023

7. Muut laitoksessa valmistettavat elintarvikkeet	Luettelo muista elintarvikkeista, joita laitoksessa valmistetaan:	
8. Sisämarkkina-kauppa ja maa-hantuonti	<input type="checkbox"/> Ensisaapumispaikkatoimintaa (eläimistä saatavien elintarvikkeiden vastaanottaminen toisesta EU:n jäsenvaltiosta, toiminnasta ilmoitettava Ruokavirastoon) <input type="checkbox"/> Kolmasmaatuontia	
9. Myymälätoiminta	<input type="checkbox"/> Laitoksen yhteydessä on myymälätoimintaa (jolloin tehdään erillinen elintarvikehuoneistoilmoitus).	
10. Elintarvikkeiden kuljetus	<input type="checkbox"/> Omat kuljetusajoneuvot ja -laitteet, mitkä? <input type="checkbox"/> Kuljetus ostopalveluna, toimijan nimi? <input type="checkbox"/> Pakastekuljetus <input type="checkbox"/> Kuljetus jäähdtyettynä <input type="checkbox"/> Kuljetus kuumana <input type="checkbox"/> Kuljetus huoneenlämpötilassa	
11. Lyhyt kuvaus suunnitellusta toiminnasta tai lyhyt kuvaus suunnitelluista olennaisista muutoksista		
12. Selvitys mahdollisesta tilojen käytön erityisjärjestelyistä elintarvikehygienian varmistamiseksi (Esimerkiksi toimintojen ajallinen erottaminen)		
13. Henkilökunnan määrä	Vakituisia henkilöä, määräaikaisia henkilöä	
14. Kylmäsäilytys- ja jäähdtyyslaitteet	Luettelo laitoksen käytössä olevista kylmäsäilytys-, jäähdtyys- ja pakastuslaitteista tai erillinen liite <input type="checkbox"/> Tallentava lämpötilanseurantalaitteisto jäähdtyetyissä tiloissa <input type="checkbox"/> Hälyttävä lämpötilanseurantalaitteisto jäähdtyetyissä tiloissa <input type="checkbox"/> Lämpötilojen kirjaus käsin jäähdtyetyissä tiloissa <input type="checkbox"/> Pakkasvaraston lämpötilan mittausvälineet ovat standardin mukaisia Lämpötilan seurantaan tarkoitettujen mittausvälineiden on oltava standardien EN 12830, EN 13485 ja EN 13486 mukaiset pakastettujen elintarvikkeiden kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana. <input type="checkbox"/> Laitoksen ulkopuolella on kylmäsäilytys- ja/tai varastotila, missä? ; mitä säilytetään?	
15. Varastotilat	<input type="checkbox"/> Huoneenlämpötilassa säilytettävien kuiva-aineiden ja muiden valmistuksessa käytettävien elintarvikkeiden säilytystila <input type="checkbox"/> Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – tuleva tavara <input type="checkbox"/> Elintarvikekuljetuslaatikoiden säilytystila – lähtevä tavara <input type="checkbox"/> Pakkausmateriaalien säilytystila <input type="checkbox"/> Kuljetusvälineiden säilytystila (esim. rullakot, lavat)	
16. Tuotantotilojen ilmanvaihto	<input type="checkbox"/> Koneellinen tulo ja poisto <input type="checkbox"/> koneellinen poisto <input type="checkbox"/> painovoimainen <input type="checkbox"/> muu kohdepoisto, mikä?	
17. Talousveden hankinta	<input type="checkbox"/> Liitetty yleiseen vesijohtoverkostoon	<input type="checkbox"/> Muu, mikä? <input type="checkbox"/> vesi tutkittu, milloin? <input type="checkbox"/> tutkimustodistus liitteenä
18. Jätevedet ja	<input type="checkbox"/> viemäri varustettu rasvanerotuskaivolla	

**Toiminta-alue**Ilmajoki  
Kurikka**Osoite**Kurikan kaupungin  
ympäristöterveyspalvelut  
Asematie 5  
60800 Ilmajoki**Sähköposti**terveystarkastajat@kurikka.fi  
etunimi.sukunimi@kurikka.fi**Internet**www.kurikka.fi  
1/2023

viemäröinti	<input type="checkbox"/> yli 0°C:ssa tiloissa, joissa käsitellään tai säilytetään pakkaamattomia elintarvikkeita, on lattiakaivo Jätevedet johdetaan <input type="checkbox"/> yleiseen viemäriin <input type="checkbox"/> kiinteistökohtaiseen järjestelmään					
19. Jätehuolto	<input type="checkbox"/> Kiinteistö liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon <input type="checkbox"/> Jätekatos <input type="checkbox"/> Jätehuone <input type="checkbox"/> Jäähdytetty jätehuone					
20. Sivutuotteet	Lyhyt kuvaus sivutuotteiden varastoinnista, käsittelystä ja kuljetuksesta <input type="checkbox"/> Laitoksessa syntyy sivutuotteita      kg/vuosi Sivutuotteiden luokka (1, 2 ja 3) <input type="checkbox"/> Sivutuotteiden luokka 1 <input type="checkbox"/> Sivutuotteiden luokka 2 <input type="checkbox"/> Sivutuotteiden luokka 3					
21. Kuvaus tuotanto-, varasto-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalitulojen pinta-aloista ja pintamateriaaleista	Laitoksen kokonaispinta-ala      (ts. pinta-ala, jota haetaan hyväksyttäväksi)					
	Tilojen pinta-alat ja -materiaalit (tarvittaessa erillinen liite)					
	huonetila	pinta-ala, m <sup>2</sup>	lattiapinnoite	seinäpinnoite	kattopinnoite	työtasot
22. Pesu- ja siivoustilat	Pesu- ja siivoustilat varustettu seuraavasti <input type="checkbox"/> kaatoallas <input type="checkbox"/> vesipiste <input type="checkbox"/> lattiakaivo <input type="checkbox"/> lämpökuivaus <input type="checkbox"/> hyllyt <input type="checkbox"/> teline varrellisille siivousvälineille		<input type="checkbox"/> koneellinen ilmanvaihto <input type="checkbox"/> painovoimainen ilmanvaihto <input type="checkbox"/> lattianpesulaite <input type="checkbox"/> siivousliinojen pesukone			
	Kuinka monta asianmukaisesti varustettua siivousvälinetilaa on tuotantotiloja varten?      kpl <input type="checkbox"/> korkean hygienian alueille on erillinen siivousvälinetila/ siivousvälineet					
23. Lihankäsittelyvälineiden pesutilat	<input type="checkbox"/> työvälineille, lihalaatikoille ja laitteille on erillinen pesutila <input type="checkbox"/> lihalaatikat pestään laitoksen ulkopuolella, missä?					
24 Työvaatteiden pesu	Miten työvaatteiden pesu on järjestetty?					
25. Henkilökunnan sosiaalitulat	Pukuhuoneet <input type="checkbox"/> pukuhuoneet      kpl, <input type="checkbox"/> pukukaapit      kpl <input type="checkbox"/> pukutilat sijaitsevat laitoksen ulkopuolella, missä? <input type="checkbox"/> suihku(t)					

**Toiminta-alue**

Ilmajoki  
Kurikka

**Osoite**

Kurikan kaupungin  
ympäristöterveyspalvelut  
Asematie 5  
60800 Ilmajoki

**Sähköposti**

terveystarkastajat@kurikka.fi  
etunimi.sukunimi@kurikka.fi

**Internet**

www.kurikka.fi  
1/2023

26. Toiminnan arvioitu aloittamis- tai muuttumispäivä			
27. Lisätiedot			
28. Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennys			Paikka ja pvm
Liitteet	<p>1) laitoksen asema-, pohja- ja LVI-piirustukset, joista ilmenee laitoksen tuotantotilat, tilojen käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu. Pohjapiirroksista käy ilmi:</p> <p><input type="checkbox"/> raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden, pakkaustarvikkeiden, sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit</p> <p><input type="checkbox"/> henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito-, kuljetus- ja siivoustyöntekijät, kulkureitit</p> <p><input type="checkbox"/> vesipisteiden sekä pesu- ja desinfiomispaikkojen ja lattiakaivojen sijoittelu</p> <p><input type="checkbox"/> jäädytetyjen tilojen lämpötilat</p>	<p><input type="checkbox"/> 2) tieto rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymän pääpiirustuksen mukaisesta tilan käyttötarkoituksesta ja mahdollisesti vireillä olevista luvista</p> <p><input type="checkbox"/> 3) omavalvontasuunnitelma</p> <p><input type="checkbox"/> veden tutkimustodistus tarvittaessa (vain jos on oma vedenottamo)</p> <p><input type="checkbox"/> muu, mikä</p>	
Hakemuksen toimittaminen	Hakemus liitteineen toimitetaan osoitteeseen Kurikan kaupungin ympäristöterveyspalvelut, Asematie 5, 60800 Ilmajoki tai sähköpostitse osoitteella terveystarkastajat@kurikka.fi		
Tiedot elintarviketoiminnasta tai siinä tapahtuvista olennaisista muutoksista tallennetaan ympäristöterveydenhuollon keskitettyyn toiminnanohjaus- ja tiedonhallintajärjestelmään (Vati). Järjestelmän rekisteriseloste on nähtävissä osoitteessa <a href="https://www.ruokavirasto.fi/tietoameista/asiointi/tietosuoja/">https://www.ruokavirasto.fi/tietoameista/asiointi/tietosuoja/</a> .			
<b>Viranomaisen täyttää</b> <b>Saapunut (pvm)</b>	Hakemus on täytetty asianmukaisesti tarvittavine liitteineen <input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei  Tarkastajan allekirjoitus		
Hakemuksen tarkastus	Rakennusvalvontaviranomaisen käyttöönottokatselmus on suoritettu  <input type="checkbox"/> kyllä, milloin? <input type="checkbox"/> ei	Asiakirjojen täydennyspyyntö lähetetty / annettu    Tarkastajan allekirjoitus	Pyydettyt lisäasiakirjat on saatu    Tarkastajan allekirjoitus
Toimipaikan hyväksymistarkastus			

**Toiminta-alue**Ilmajoki  
Kurikka**Osoite**Kurikan kaupungin  
ympäristöterveyspalvelut  
Asematie 5  
60800 Ilmajoki**Sähköposti**terveystarkastajat@kurikka.fi  
etunimi.sukunimi@kurikka.fi**Internet**www.kurikka.fi  
1/2023